



*Ein Garten
voller Früchte*



Qualität ist das beste Rezept.



Aus dem Garten auf den Tisch!

Fangen Sie den Sommer ein – mit raffinierten selbstgemachten Konfitüren & Co. Wer jetzt die Früchte des Gartens in köstliche Marmeladen oder Gelees verwandelt, kann sich das ganze Jahr über an ihren Aromen erfreuen und den einen oder anderen trüben Herbst- oder Wintertag versüßen. Ob Rhabarberkonfitüre mit Holunderblüten oder süßes Tomaten-Orangen-Gelee – mit unseren Rezeptideen zaubern Sie im Handumdrehen die Vielfalt des Gartens auf den Tisch.

Dank der gelingsicheren Einmachprodukte von Dr. Oetker erhalten sowohl Einmachneulinge als auch Profis ein Ergebnis, das sich sehen und schmecken lassen kann.

Süß, rot und unwiderstehlich



Frische Erdbeeren sind nicht nur lecker – sie sind auch ganz schön anspruchsvolle Früchtchen, wenn es um das Einmachen geht. Damit aus ihnen die leckerste selbstgemachte Konfitüre wird, gibt es von Dr. Oetker den ersten Gelierzucker, der speziell auf Erdbeeren abgestimmt ist. Der **Dr. Oetker Gelierzucker für Erdbeer Konfitüre** garantiert so die optimale Süße, Fruchtigkeit und Konsistenz Ihrer selbstgemachten Köstlichkeiten. Ohne Aromen, ohne Farbstoffe.

Lassen Sie sich von der Vielfalt der Gartenfrüchte zu köstlichen Einmachideen inspirieren. Viel Spaß beim Ernten und Nachkochen wünscht Ihnen

Ihre

Kerstin Buchholz

Kerstin Buchholz,
Leiterin der Dr. Oetker Versuchsküche



An diesen Zeichen erkennen Sie den Schwierigkeitsgrad und den Zeitbedarf der einzelnen Rezepte:



Gelingt leicht
Etwas Übung erforderlich
Aufwändig

🕒 bis 20 Minuten
🕒 bis 40 Minuten
🕒 bis 60 Minuten

Zubereitungszeit ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Um die Gelinggarantie der Rezepte zu gewährleisten, empfehlen wir nur original Dr. Oetker Zutaten zu verwenden.



Heiß ersehnte Frühlingsboten

Rhabarberkonfitüre mit Holunderblüten

etwa 6 Gläser je 200 ml  

Zutaten:

1000 g Rhabarber (vorbereitet gewogen)
etwa 15 Holunderblüten-Dolden
500 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Gelfix Extra

1 Vorbereiten: Rhabarber waschen, putzen (nicht abziehen), fein schneiden und 1000 g abwiegen. Blütendolden in kaltem Wasser schwenken (nicht unter fließendem Wasser!) und gut auf Küchenpapier abtropfen lassen. Von den Dolden **nur** die Blüten mit einer Schere abschneiden.

2 Zubereiten: Rhabarber und Blüten in einen Kochtopf geben. Zucker mit Gelfix Extra mischen, dann mit der Fruchtmasse verrühren. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen. Kochgut eventuell abschäumen und sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln (Twist-off®) verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf dem Deckel stehen lassen.

Erdbeer-Himbeerkonfitüre mit Zitronenmelisse

etwa 6 Gläser je 200 ml  

Zutaten:

800 g Erdbeeren (vorbereitet gewogen)
200 g Himbeeren (vorbereitet gewogen)
etwa 4 EL gehackte Zitronenmelisse
1 Packung Dr. Oetker Gelierzucker für Erdbeer Konfitüre

1 Vorbereiten: Erdbeeren waschen, putzen, fein schneiden und 800 g abwiegen. Himbeeren verlesen und 200 g abwiegen.

2 Zubereiten: Früchte in einem Kochtopf mit Gelierzucker für Erdbeer Konfitüre gut verrühren. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen. Die Zitronenmelisse unterrühren - Kochgut von der Kochstelle nehmen, eventuell abschäumen und sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln (Twist-off®) verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf dem Deckel stehen lassen.



Beerenobst in seiner schönsten Form

Johannisbeergelee mit Basilikumduft

etwa 7 Gläser je 200 ml   

Zutaten:

850 ml Johannisbeersaft (ungesüßt),
von etwa 1,3 kg weißen oder roten
Johannisbeeren
1 Beutel Dr. Oetker Gelfix Classic
1000 g Zucker
etwa 1/2 Bund Basilikum

1 Vorbereiten: Johannisbeeren waschen
und mit Hilfe eines Schnellkochtopfes
oder Dampfsafters Saft gewinnen
(Hinweis: Bitte Gebrauchsanleitung des
Geräteherstellers beachten.) und 850 ml ab-
messen.

2 Zubereiten: Saft in einen Kochtopf ge-
ben. Gelfix Classic **erst** mit 2 Esslöffeln
des Zuckers mischen, **dann** mit dem Frucht-
saft verrühren. Fruchtsaft unter Rühren bei
starker Hitze zum Kochen bringen. Sobald
alles bei ständigem Rühren sprudelnd kocht,
restlichen Zucker zufügen. Dann Basilikum-
stängel zugeben. Alles unter Rühren wieder
zum Kochen bringen und unter ständigem
Rühren mindestens 3 Minuten sprudelnd
kochen.

Basilikum entfernen. Kochgut eventuell ab-
schäumen und sofort randvoll in vorbereitete
Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln (Twist-
off®) verschließen, umdrehen und etwa
5 Minuten auf dem Deckel stehen lassen.

Brombeer-Kirsch- Konfitüre

etwa 6 Gläser je 200 ml  

Zutaten:

500 g Brombeeren (vorbereitet gewogen)
500 g Sauerkirschen (vorbereitet gewogen)
1 Packung Dr. Oetker Extra Gelierzucker
50 ml Portwein

1 Vorbereiten: Brombeeren verlesen und
500 g abwiegen. Sauerkirschen entstei-
nen, 500 g abwiegen und grob pürieren.

2 Zubereiten: Früchte in einem Kochtopf
mit Extra Gelierzucker gut verrühren. Alles
unter Rühren bei starker Hitze zum
Kochen bringen und unter ständigem Rühren
mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen.
Portwein unterrühren. Kochgut eventuell
abschäumen und sofort randvoll in vorberei-
tete Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln
(Twist-off®) verschließen, umdrehen und
etwa 5 Minuten auf dem Deckel stehen las-
sen.

Variante Beeren-Konfitüre: Wunderbar
schmeckt auch die Kombination von Brom-
und Himbeeren. Ersetzen Sie einfach die
Sauerkirschen durch Himbeeren.

Variante mit Rosmarin: Aromatisch ist die
Zubereitung mit Rosmarin. Rühren Sie nach
dem Kochen anstatt des Portweins 1 EL fein
gehackten Rosmarin unter die Früchte.

*Tipp: Für eine Gelierprobe geben Sie 1-2
Teelöffel der heißen Fruchtmasse auf einen
gekühlten Teller. Wird die Gelierprobe dick-
lich bzw. fest, so bekommt auch der Rest
Ihrer Konfitüre genügend Festigkeit in
den Gläsern. Wünschen Sie eine stärkere
Festigkeit, rühren Sie 1 Päckchen Dr. Oetker
Zitronensäure unter die heiße Fruchtmasse
und machen noch eine zweite Gelierprobe,
ehe Sie die Konfitüre einfüllen.*





Saftige Früchte selbst gepflückt

Apfel-Pflaume Schichtkonfitüre

etwa 6 Gläser je 200 ml   

Apfelkonfitüre:

500 g Äpfel (vorbereitet gewogen)
1/2 Packung Dr. Oetker
Extra Gelierzucker (250 g)

Pflaumenkonfitüre:

500 g rote Pflaumen (vorbereitet gewogen)
1/2 Packung Dr. Oetker
Extra Gelierzucker (250 g)

1 Vorbereiten: Pflaumen waschen, entsteinen, fein schneiden und 500 g abwiegen. Äpfel schälen, fein schneiden und 500 g abwiegen.

2 Apfelkonfitüre: Äpfel in einem **kleinen Kochtopf** (2 l Inhalt) mit Extra Gelierzucker gut verrühren. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen. Kochgut eventuell abschäumen und sofort bis zur Hälfte in vorbereitete Gläser füllen. Konfitüre etwa 15 Minuten abkühlen lassen.

3 Pflaumenkonfitüre: Pflaumen in einem **kleinen Kochtopf** (2 l Inhalt) mit Extra Gelierzucker gut verrühren. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen. Kochgut eventuell abschäumen und sofort vorsichtig mit einem Esslöffel auf der Apfelkonfitüre verteilen, bis die Gläser randvoll sind. Gläser mit Schraubdeckeln (Twist-off®) verschließen und erkalten lassen.

Hinweis: Gläser nicht stürzen, sonst laufen die Konfitüren ineinander!

TIPPS:

- Nach Wunsch können Sie die Apfelkonfitüre mit 3 EL Calvados und die Pflaumenkonfitüre mit 1/2 TL gemahlenem Piment (nach dem Kochen zugeben) verfeinern.
- Die Schichtkonfitüre ist nur etwa 3 Monate kühl gestellt haltbar.

Feine Pfirsich-Vanille-Konfitüre

etwa 6 Gläser je 200 ml  

Zutaten:

800 g Pfirsiche (vorbereitet gewogen)
150 ml Orangensaft
1 Päckchen Dr. Oetker Finesse Natürliches Bourbon-Vanille-Aroma
350 g brauner Zucker, weißer Zucker, Fruchtzucker oder Sorbit*
(Alternativ: 25 ml Flüssigsüße)
1 Beutel Dr. Oetker Gelfix Super

1 Vorbereiten: Pfirsiche waschen, entsteinen, fein schneiden und 800 g abwiegen.

2 Zubereiten: Pfirsiche, Orangensaft und Finesse in einen Kochtopf geben. Zucker mit Gelfix Super mischen, dann mit der Fruchtmasse verrühren.

(Alternativ: Pfirsiche, Saft und Finesse in einen Kochtopf geben, mit abgemessener Flüssigsüße und Gelfix Super gut verrühren.) Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen. Kochgut eventuell abschäumen und sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln (Twist-off®) verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf dem Deckel stehen lassen.

TIPPS:

- Für eine blumige Variante rühren Sie statt Finesse 2 TL Orangenblütenwasser unter die Konfitüre.
- Sie können die Konfitüre statt mit Zucker und Gelfix Super auch mit 1 Packung Dr. Oetker Diät Gelier-Fruchtzucker zubereiten.



Sonnengereiftes vom Beet

Süßes Tomaten- Orangen-Gelee

etwa 5 Gläser je 200 ml   

Zutaten:

1,3 kg reife Tomaten
1 Dr. Oetker Bourbon Vanilleschote
200 ml Orangensaft
1 Päckchen Dr. Oetker Zitronensäure
1 Packung Dr. Oetker Extra Gelierzucker

1 Vorbereiten: Tomaten waschen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Vanilleschote aufschlitzen. Beides in einen großen Kochtopf geben und zum Kochen bringen. Bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis alles zerfallen ist. Masse durch ein Sieb passieren und 700 ml abmessen.

2 Zubereiten: Tomaten- und Orangensaft und Zitronensäure in einem Kochtopf mit Extra Gelierzucker gut verrühren. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen. Kochgut eventuell abschäumen und sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln (Twist-off®) verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf dem Deckel stehen lassen.

TIPPS: Sollte der Tomatensaft nicht reichen, ergänzen Sie ihn mit Wasser oder Orangensaft.



Süß-saure Gurken

etwa 8 Gläser je 200 ml  

Zutaten:

800 g Einlegegurken (vorbereitet gewogen)
1 Glas Silberzwiebeln (Abtropfgewicht 190 g)
1 Bund Dill
1 rote Peperoni
300 ml Weißweinessig
200 ml Weißwein, z. B. Riesling
150 ml Wasser
abgeriebene Zitronenschale von 1 unbehandelten Zitrone
3 Lorbeerblätter
1 Messerspitze gemahlener Zimt
1 Messerspitze gemahlene Gewürznelken
1 Messerspitze gemahlener Piment
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
4 TL Salz
1/2 Packung Dr. Oetker Super Gelierzucker (250 g)

1 Vorbereiten: Gurken waschen, längs halbieren und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Zwiebeln auf einem Sieb abtropfen lassen. Dill abspülen, trocken tupfen, Spitzen abzupfen und etwas klein schneiden. Peperoni putzen und in Streifen schneiden. **Hinweis:** Da Peperoni sehr scharf sind, ziehen Sie bei der Verarbeitung der Schoten am besten Gummihandschuhe an.

2 Zubereiten: Alle Zutaten – bis auf den Dill – in einem Kochtopf mit Super Gelierzucker gut verrühren. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und 7 Minuten kochen, dabei ab und zu umrühren. Lorbeerblätter entfernen. Dill unterrühren, eventuell mit Salz und Pfeffer nochmals abschmecken und Gurken sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln (Twist-off®) verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf dem Deckel stehen lassen.

TIPP: Wenn Sie die Gurken besonders scharf mögen, entfernen Sie die Kerne der Peperoni nicht.

